



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI RULO KREP

3 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz
İçi için;
1 demet maydanoz
1 su bardağı süzme yoğurt
200 g beyaz peynir
200 g dilimlenmiş AYTAÇ - PİLİÇ SALAM
5 adet salatalık turşusu
1/2 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
Tuz

- 1 Maydanozu ayıklayın blenderdan geçirin.
- 2 Krep için bütün malzemeyi karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada 6 adet krep hazırlayın. Soğumaya bırakın.
- 3 Maydanozun yarısını, süzme yoğurt, beyaz peynir, kıyılmış dereotu, zeytinyağı, sarımsak ve tuzu bir kabın içinde iyice karıştırın.
- 4 Düz bir zemine folyo serin. Krepleri folyonun üzerine dikdörtgen oluşturacak şekilde dizin.
- 5 Harçtan 3 yemek kaşığı ayırın, kalanını kreplerin üzerine yayın.
- 6 AYTAÇ - PİLİÇ SALAM dilimlerini aralık bırakmadan harcın üzerine dizin.
- 7 Dikdörtgenin dar kenarına salatalık turşusunu bir çizgi olacak şekilde dizin.
- 8 Folyo yardımı ile turşunun bulunduğu kenardan başlayarak rulo yapın. Şeklinin bozulmaması için ruloyu iyice sarın.
- 9 Buzdolabında en az 4 saat bekletin.
- 10 Dolaptan çıkartın, folyoyu alın. Üzerini ayırdığınız harç ile kaplayın.
- 11 Kıyılmış maydanoz ile süsleyin, dilimleyerek servis yapın.

